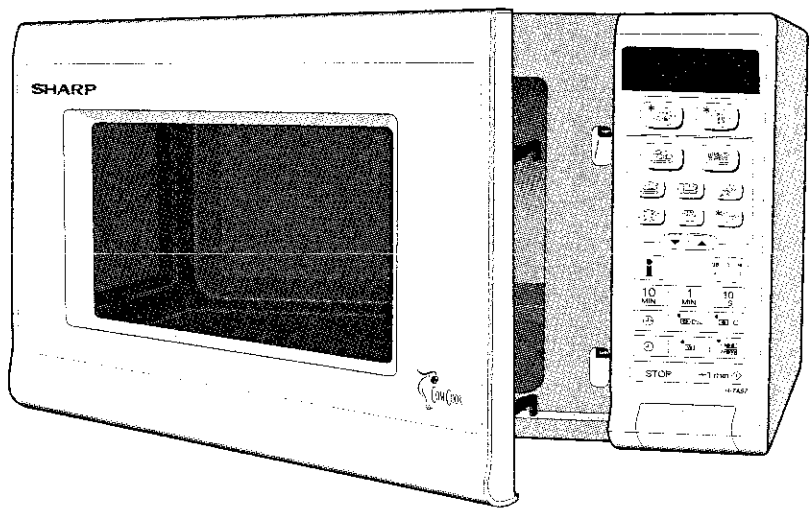
SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

R-7A57

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION

BEDIENUNGSANLEITUNG / MODE D´EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING / MANUALE D´ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES

COM COOK

900W (IEC 705)

(D) *Sehr geehrter Kunde,*

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

ACHTUNG:

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

INHALT

BEDIENUNGSANLEITUNG
GERÄT/ZUBEHÖR 8
ELEKTRONISCHES BEDIENFELD 10
UHR 12
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 14
AUFSTELLANWEISUNGEN 16
MIKROWELLENLEISTUNG / MANUELLER BETRIEB 17
GAREN MIT HEISSLUFT 18
GRILLBETRIEB 19
GAREN IM KOMBIBETRIEB 20
GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN 20
AUTOMATIKPROGRAMME 20
SNACK TASTEN/TABELLE 22
KARTOFFEL-TASTEN/TABELLE 23
PORTIONS-AUTOMATIK/TABELLE 24
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 27
SPRACHENTASTE 29
INFORMATIONS-TASTE 29
REINIGUNG UND PFLEGE 30
FUNKTIONSPRÜFUNG 30
TECHNISCHE DATEN 102

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

Ihr Mikrowellen-Team

(F) *Chère cliente, cher client,*

Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.

AVERTISSEMENT:

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

TABLE DES MATIERES

MODE D'EMPLOI
FOUR: LES ORGANES 8
TABLEAU DE COMMANDE 10
L'HORLAGE 12
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE 31
INSTALLATION 33
REGLAGE DE PUISSANCE 34
CUISSON PAR CONVECTION 35
CUISSON AU GRIL 36
CUISSON COMBINEE 37
SEQUENCE DE CUISSON 38
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE 38
TOUCHE SNACK/TABLEAU 39
TOUCHES POMMES DE TERRE/TABLEAU 40
ACTION INSTANTANEE/TABLEAU 41
AUTRES FONCTIONS 44
TOUCHE DE SELECTION DE LA LANGUE 46
TOUCHE INFORMATION 46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 55
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 55
FICHE TECHNIQUE 102

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.
Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes et, bien sûr, bon appétit

Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) *Geachte klant,*

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
WAARSCHUWING:
Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

INHOUDSOPGAVE

GEBRUIKSAANWIJZING
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN 8
BEDIENINGSPANEEL 10
KLOK 12
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN 48
INSTALLATIE 50
KOKEN MET DE MAGNETRON/HANDBEDIENING 51
KOKEN VAN CONVECTIE 52
KOKEN MET DE GRILL 53
KOMBINATIE-KOKEN 54
KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S 55
AUTOMATISCHE BEDIENING 55
SNACK-TOETSEN/TABEL 56
AARDAPPELTOETSEN/TABEL 57
ONMIDDELLIJKE AKTIE/TABEL 58
ANDERE HANDIGE KENMERKEN 61
TAAL-TOETS 63
INFORMATIEFUNKTIE 63
ONDERHOUD EN REINIGEN 64
IN GEVAL VAN STORINGEN 64
SPECIFICATIES 102

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.
U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt tevens hele menu's bereiden.
Wij adviseren u de kookboek-handleiding en de bedieningsaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.
Veel plezier bij het werk met uw nieuwe magnetron en bij het uitproberen van de lekkere recepten.

Uw magnetron-team

(I) *Carissimi clienti,*

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
AVVERTENZA:
La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

INDICE

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO: NOME DELLE PARTI/ACCESSORI 8
PANNELLO DEI COMANDI 10
OROLOGIO 12
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA 65
INSTALLAZIONE 67
PRIMA DI USARE IL FORNO/OPERAZIONI MANUALI 68
COTTURA A CONVEZIONE 69
COTTURA ALLA GRIGLIA 70
COTTURA ABBINATA 71
COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA 72
OPERAZIONI AUTOMATICHE 72
PULSANTI DELLO SPUNTINO/TABELLA 73
PULSANTI DELLE PATATE/TABELLA 74
AZIONE ISTANTANEA/TABELLA 75
ALTRE COMODE FUNZIONI 78
PULSANTE DELLA LINGUA 80
PULSANTE INFORMAZIONI 80
MANUTENZIONE E PULIZIA 81
DIAGNOSTICA 81
DATI TECHNICI 103

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la pre parazione dei Vostri piatti preferiti.
Ben presto Vi accorgerete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica.
Vi consigliamo di leggere attentamente il ricettario con i nostri consigli e proposte. Esso Vi servirà per aiutar.
Vi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.
Vi auguriamo già ora il miglior successo in cucina e...

buon appetito!

(E) *Muy estimada cliente, muy estimado cliente:*

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

ADVERTENCIA:

Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

INDICE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS 8
PANEL DE CONTROL 10
RELOJ 12
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD 82
INSTALACION 84
COCCION POR MICROONDAS/OPERACIONES MANUALES 85
COCCION POR CONVECCIÓN 86
COCCION A LA PARRILLA 87
COCCION DOBLE 88
COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE 89
COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE 89
TECLAS DE COMIDAS RAPIDAS/TABLA 90
TECLA DE LAS PATATAS/TABLA 91
ACCION INSTANTANEA/TABLA 92
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES 95
TECLA LANGUAGE 97
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES 97
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 98
LOCALIZACION DE AVERIAS 98
ESPECIFICACIONES 103

Le felicitamos a Vd. por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos.

Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas, pues, Vd. no sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.

Cortos tiempos de cocción, poca agua y poca materia grasa hacen que se preserven muchas vitaminas, sustancias minerales y el sabor propio.

Le recomendamos a Vd. lea minuciosamente el recetario y el manual de manejo para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

Que tenga mucho placer manejando su nuevo horno de microondas y probando las recetas sabrosas, le desea a Vd.

el equipo "microondas"

WAARSCHUWING

(NL) Gilt für Holland
(F) Applicable uniquement pour La Hollande
(D) Alleen van toepassing op Nederland
(I) Solo per Holanda
(E) Aplicable sólo para Olanda

ALLEEN VOOR NEDERLAND

STUUR DIREKT DE OP DE DOOS AANGEBRACHTE GARANTIEKAART INGEVULD AAN OP.
BEWAAR HET CONTROLESTROOKJE MET UW VOLGNUMMER BIJ UW PAPIEREN ALS BEWIJS.

U ONTVANGT DAN HET SPECIALE GARANTIECERTIFIKAAT, RECHT GEVENDE OP 1 JAAR GRATIS AAN-HUIS SERVICE, ALSMEDE GRATIS EEN PRACHTIG KOOKBOEKJE IN DE NEDERLANDSE TAAL, GESCHREVEN DOOR DE BEKENDE MAGNETRONCONSULENTE RITA AALDERINK

Sharp Electronics Benelux B.V.,

(E) ADVERTENCIA

1. ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
2. ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA295WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

ACHTUNG - MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

(D) Gilt nur für die BR-Deutschland
(F) Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
(NL) Alleen van toepassing voor Duitsland.
(I) Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
(E) Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

Sehr geehrte Damen und Herren,
das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.
In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

T. Omori, Division General Manager for Microwave Oven.
SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE, WREXHAM, CLWYD. LL12 0PG
UNITED KINGDOM

Merkblatt für den Käufer. Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom 11. Dezember 1991.

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9, August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24 Mai 1968 (BGBl. I.S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08 Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.
Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
2. Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen. Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die § in 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24, Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3 Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

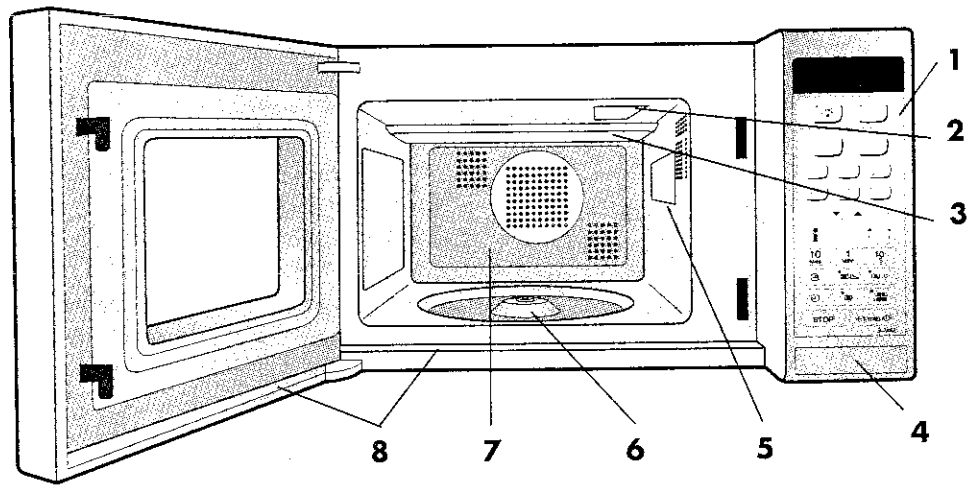
§7

Die Bestimmungen des § 2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.
Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.
Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.
Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das

Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation,
Postfach 100443, D-66004 Saarbrücken.



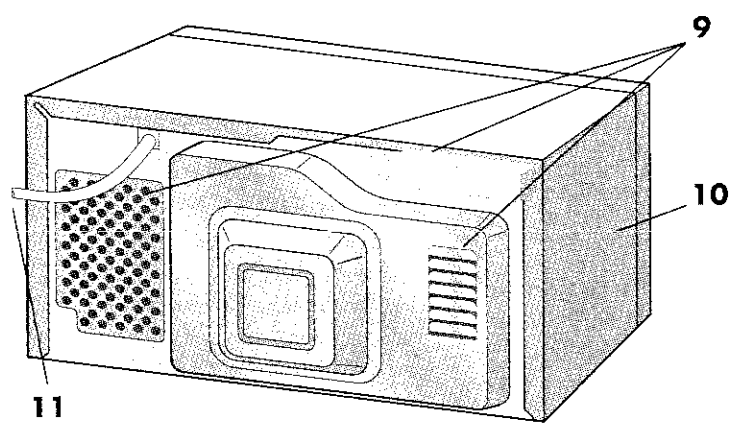
(D)
1 Bedienfeld
2 Garraumlampe
3 Grill-Heizelemente
4 Türöffner
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Antriebswelle
7 Garraum
8 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen

(F)
1 Tableau de commande
2 Eclairage du four
3 Elément chauffant du gril
4 Bouton d'ouverture de la porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Accouplement
7 Cavité du four
8 Joint de porte et surface de contact du joint

(NL)
1 Bedieningspaneel
2 Ovenlamp
3 Grill-vermarmingselement
4 Deur open-toets
5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
6 Verbindingsstuk
7 Ovenruimte
8 Deurafdichtingen en pasvlakken

(I)
1 Pannello dei comandi
2 Luce del forno
3 Elementi di riscaldamento griglia
4 Pulsante di apertura sportello
5 Coperchio guida onde
6 Accoppiatore
7 Cavità del forno
8 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

(E)
1 Panel de control
2 Lámpara del horno
3 Elemento calentador de la parrilla
4 Botón para abrir la puerta
5 Tapa de la guía de ondas
6 Junta
7 Cavidad del horno
8 Sellos de la puerta y superficies de sellado.



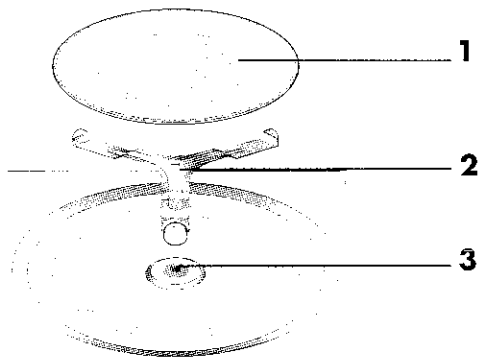
(D)
9 Lüftungsöffnungen
10 Außenseite
11 Netzanschlußkabel

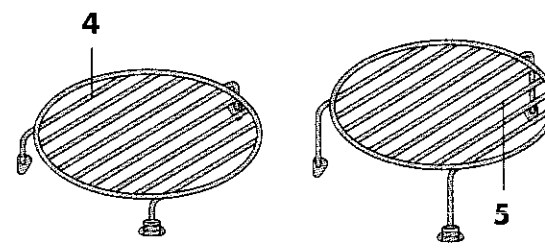
(F)
9 Ouvertures de ventilation
10 Partie extérieure
11 Cordon d'alimentation

(NL)
9 Ventilatie-openingen
10 Behuizing
11 Netsnoer

(E)
9 Apperture di ventilazione
10 Mobile esterno
11 Cavo di alimentazione

(I)
9 Orificios de ventilación
10 Exterior de la caja
11 Cable de alimentación





(D) **1** Drehteller	**2** Drehteller-Träger	**3** Antriebswelle	**4** Niedriger Rost	**5** Hoher Rost
(F) **1** Plateau tournant	**2** Pied du plateau	**3** Accouplement	**4** Trépied bas	**5** Trépied Haut
(NL) **1** Draaitafel	**2** Draaisteun	**3** Verbindingsstuk	**4** Laag Rooster	**5** Hoog Rooster
(E) **1** Piatto rotante	**2** Sostegno rotante	**3** Accoppiatore	**4** Graticola Bassa	**5** Graticola Alta
(I) **1** Plato giratorio	**2** Soporte del rodillo	**3** Junta	**4** Rejilla Baja	**5** Rejilla Alta

(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (2) auf die abgedichte Antriebswelle (3) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (1) darauf legen.

Hinweis: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

(F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (2) sur la garniture étanche (3). Puis posez le plateau (1) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement (3) de la sole de la cavité.

Remarques: Lorsque vous passez une commande d'accessories, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

(NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (2) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (1) op het verbindingsstuk (3) van de draaisteun.

Opmerking: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

(E) ACCESSORI

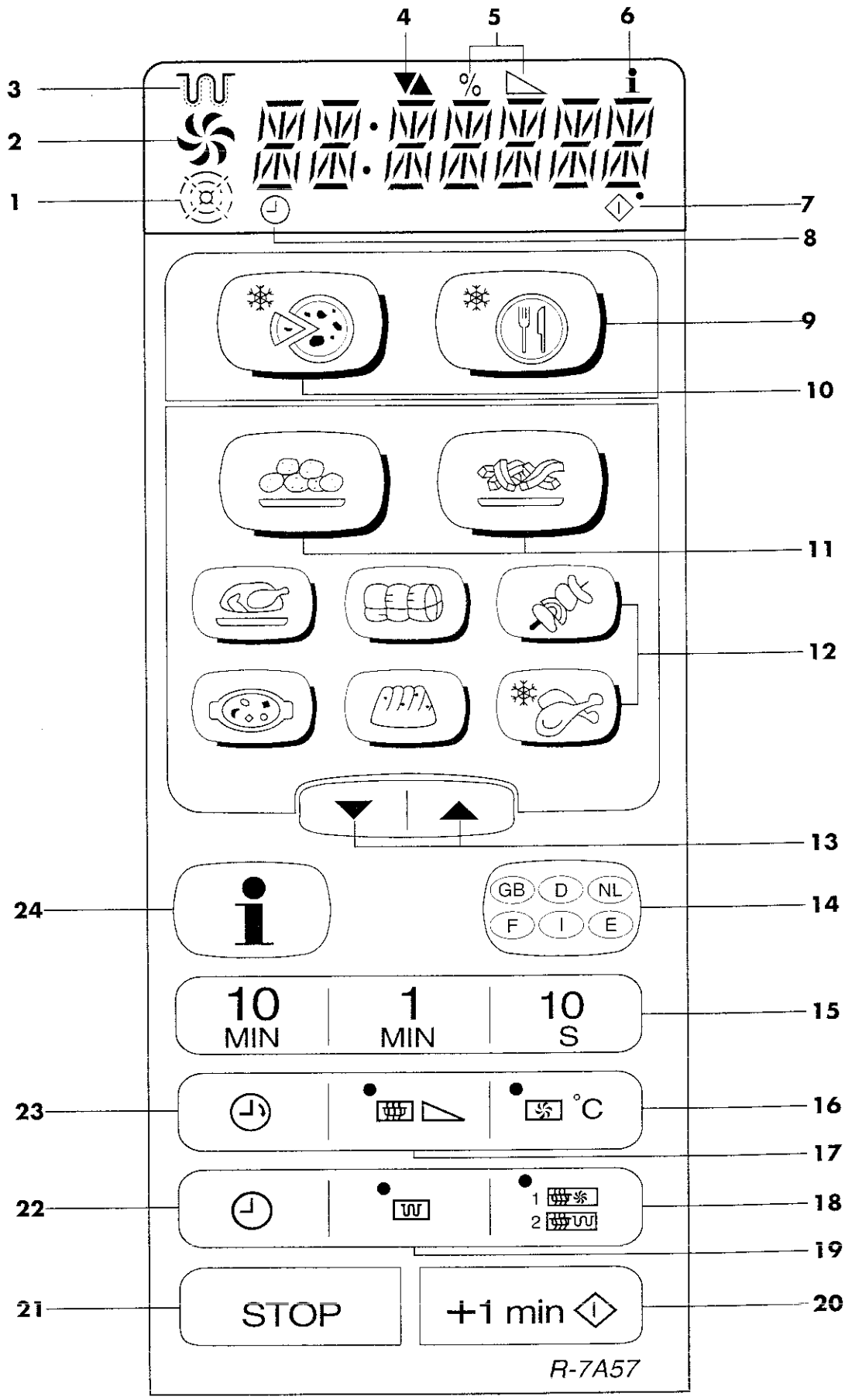
Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettete il sostegno rotante (2) sul pavimento della cavità del forno. Mettete poi il piatto rotante (1) su di esso e montatelo sull'accoppiatore (3).

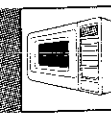
Nota: Ordinando gli accesori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

(I) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (2) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (1) sobre el soporte colocado en la junta (3).

Nota: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
GB
D
NL
F
I
E
10 MIN
1 MIN
10 S
°C
1
2
STOP
+1 min
R-7A57



(D) **ANZEIGE UND SYMBOLE**

1 Symbol für MIKROWELLE
2 Symbol für HEISSLUFT
3 Symbol für GRILL
4 Symbole für KURZER/LÄNGER
5 Symbol für LEISTUNGSSTUFEN
6 Symbol für INFORMATION
7 Symbol für GAREN
8 UHRZEIT-Symbol

BEDIENUNGSTASTEN

9 SNACK-Taste
10 PIZZA-Taste
11 KARTOFFEL-Tasten
12 PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
13 KURZER/LANGER -Tasten
14 SPRACHENTASTE
15 ZEITEINGABE-Tasten
16 HEISSLUFT-Taste
17 Taste für LEISTUNGSSTUFEN
18 KOMBI-Taste
19 GRILL-Taste
20 PLUS/START-Taste
21 STOP-Taste
22 UHRZEIT-Taste
23 ZEITSCHALTUHR-Taste
24 INFORMATIONS-Taste

(F) **TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS**

1 Témoin MICRO-ONDES
2 Témoin de CUISSON PAR CONVECTION
3 Témoin GRIL
4 Témoin MOINS/PLUS
5 Indicateur de niveau de puissance
6 Témoin INFORMATION
7 Cuisson en cours
8 Témoin HORLOGE

TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES A EFFLEUREMENT

9 Touche SNACK
10 Touche PIZZA
11 Touches POMMES DE TERRE
12 Touches ACTION INSTANTANEE
13 Touches MOINS/PLUS
14 Touche de sélection de la LANGUE
15 Touches de réglage des TEMPS
16 Touche CUISSON PAR CONVECTION
17 Touche REGLAGE DE PUISSANCE
18 Touche CUISSON COMBINEE
19 Touche GRIL
20 Touche MINUTE PLUS/START
21 Touche ARRET 'STOP'
22 Touche HORLOGE
23 Touche MINUTERIE
24 Touche INFORMATION

(NL) **DISPLAY EN INDIKATORS**

1 MAGNETRON-symbool
2 CONVECTIE-indikator
3 GRILL-symbool
4 MINDER/MEER indikator
5 VERMOGENNIVEAU-indikator
6 INFORMATIE-symbool
7 KOKEN-symbool
8 KLOKINSTEL-symbool

BEDIENINGSTOETSEN

9 SNACK-toets
10 PIZZA-toets
11 AARDAPPEL-toetsen
12 ONMIDDELLIJKE AKTIE-toetsen
13 Toetsen voor MINDER/MEER
14 TAAL-toets
15 Tijdtoetsen
16 CONVECTIE-toets
17 VERMOGENINSTEL-toets
18 KOMBINATIE-KOKEN-toets
19 GRILL-toets
20 MINUUT PLUS/START-toets
21 STOP-toets
22 KLOKINSTEL-toets
23 KOOKWEKKER-toets
24 INFORMATIE-toets

(I) **DISPLAY E INDICATORI**

1 Indicatore delle MICROONDE
2 Indicatore di CONVEZIONE
3 Indicatore della GRIGLIA
4 Indicatore MENO/PIU
5 Indicatore del LIVELLO DI POTENZA
6 Indicatore INFORMAZIONI
7 Indicatore di COTTURA
8 Indicatore di REGOLAZIONE OROLOGIO

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

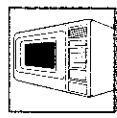
9 Pulsante dello SPUNTINO
10 Pulsante PIZZA
11 Pulsanti delle PATATE
12 Pulsante di AZIONE ISTANTANEA
13 Pulsanti MENO/PIU
14 Pulsante della LINGUA
15 Pulsanti del TEMPO
16 Pulsante di CONVEZIONE
17 Pulsante delle REGOLAZIONE DELLE MICROONDE
18 Pulsante di COTTURA ABBINATA
19 Pulsante della GRIGLIA
20 Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA
21 Pulsante di ARRESTO
22 Pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO
23 Pulsante del TIMER DEI MINUTO
24 Pulsante INFORMAZIONI

(E) **VISUALIZADOR E INDICADORES**

1 Indicador de MICROONDAS
2 Indicador de CONVECCION
3 Indicador de PARRILLA
4 Indicadores de MENOS/MAS
5 Indicadores del NIVEL DE POTENCIA
6 Indicador INFORMACION
7 Indicador de COCCION
8 Indicador de PUESTA EN HORA DEL RELOJ

TECLAS DE MANEJO

9 Tecla de COMIDAS RAPIDAS
10 Tecla de PIZZA
11 Teclas de PATATAS
12 Teclas de ACCION ISTANTANEA
13 Teclas de MENOS/MAS
14 Tecla LANGUAGE (IDIOMAS)
15 Teclas de TIEMPO
16 Teclas de CONVECCION
17 Tecla de FIJACION DE POTENCIA
18 Tecla de COCCION DOBLE
19 Tecla de PARRILLA
20 Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCIÓN
21 Tecla de PARADA
22 Tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
23 Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS
24 Tecla de INFORMACION



UHR/L'HORLOGE/KLOK/OROLOGIO/RELOJ

(D)

HINWEIS: Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr STOP DRÜCKEN an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

1. Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die **UHRZEIT**-Taste. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.
2. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr _:__ an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

(F)

REMARQUES: Si le four a été débranché, l'affichage indique APPUYER STOP en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

1. Lorsque le four est utilisé pour la cuisson ou comme simple minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche **HORLOGE**. L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
2. Si l'alimentation du four a été interrompue, l'affichage indique _:__ en chiffres clignotants. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé. Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour utiliser normalement le four.

(NL)

OPMERKINGEN: De display geeft knipperend DRUK OP STOP aan als de elektrische stroom naar de magnetron tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.

1. Druk op de **KLOKINSTEL**-toets wanneer u tijdens het koken of tijdens de kookwekkerfunktie de huidige tijd wilt weten. De tijd van de dag wordt op het display getoond zolang als u op de toets drukt.
2. Wanneer de spanning naar de magnetronoven werd onderbroken en vervolgens weer wordt ingeschakeld, wordt _:__ knipperend op het display getoond. Indien er een programma voor het koken is ingesteld, zal dit programma worden gewist. De tijd van de dag wordt tevens gewist en dient derhalve opnieuw te worden ingesteld.

(I)

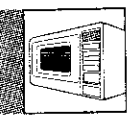
NOTA: Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra l'indicazione intermittentemente PREMERE STOP . Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolare allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.

1. Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura o del timer dei minuti e volete conoscere l'ora, toccate il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**. L'ora rimane visualizzata finché il vostro dito rimane sul pulsante.
2. Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra intermittentemente l'indicazione _:__. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolate allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.

(E)

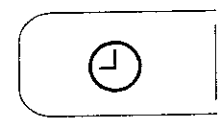
NOTAS: Si se cortase la alimentación de energiá a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear PULSE STOP una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.

1. Si el horno se encuentra en el modo de cocción o temporizador de minutos y usted desea saber la hora del día, pulse la tecla **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**. La hora se visualizará mientras esté pulsando la tecla.
2. Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear _:__ una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.

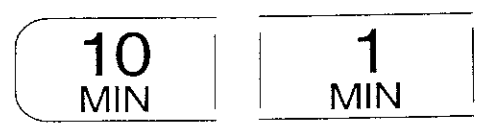


(D) **Beispiel:** Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Minuten.
(F) **Exemple:** Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.
(NL) **Voorbeeld:** 11 uur en 35 minuten's avonds met de 24-uursklok instellen.
(I) **Esempio:** Regolate l'orologio sulle 11 e 35 minuti della sera nel modo dell'orologio di 24 ore.
(E) **Ejemplo:** Ponga el reloj a las 11 y 35 minutos de la noche en la modalidad de reloj de 24 horas

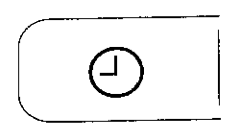
1 (D) Zum Einstellen auf das 12 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste einmal drücken.
Zum Einstellen auf das 24 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste zweimal drücken.
(F) Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des **TEMPS**.
Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des **TEMPS**.
(NL) Druk voor de 12 uursklok éénmal op de **KLOKINSTEL**-toets.
Druk voor de 24 uursklok tweemaal op de **KLOKINSTEL**-toets.
(I) Per regolare l'orologio di 12 ore, toccate una volta il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**.
Per regolare l'orologio di 24 ore, toccate due volta il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**.
(E) Para poner el reloj de 12 horas, pulse una vez la tecla de **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**.
Para poner el reloj de 24 horas, pulse dos vez la tecla de **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**.



2 (D) Die Stunden einstellen.
(F) Indiquez les heures.
(NL) Stel het uur in.
(I) Regolate l'ora.
(E) Ponga la hora.

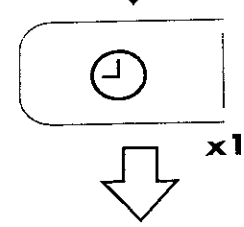


3 (D) Von Stunden auf Minuten wechseln.
(F) Passez des heures aux minutes.
(NL) Verandert van uren naar minuten.
(I) Cambiate dall'ora ai minuti.
(E) Cambie la hora a los minutos.

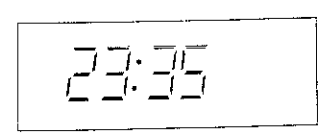


4 (D) Die Minuten einstellen.
(F) Indiquez les minutes.
(NL) Stel de minuten in.
(I) Regolate i minuti.
(E) Ponga los minutos.

5 (D) Die Uhr starten.
(F) Démarrez l'horloge.
(NL) Start de klok.
(I) Avviate l'orologio.
(E) Ponga a funcionar el reloj.



6 (D) **Anzeige auf dem Display prüfen.**
(F) **Vérifiez l'afficheur.**
(NL) **Kontroleer de tijd op de display.**
(I) **Controllate il display.**
(E) **Compruebe la visualización.**



Zur Vermeidung von Feuer
Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4500(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung für Typ C nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muß 230V Wechselstrom, 50Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16A ausgestattet sein.
Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im beiliegenden Kochbuch.
Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
Diese Bedienungsanleitung und das beiliegende Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Niemals versuchen das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 30.
Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren

ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen.
Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer (FACCVA003WRK1), te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen. Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.
Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1 Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
2 Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
3 Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven. De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
De ovendeur wordt mogelijk heet tijdens gebruik. Plaats of bevestig de oven daarom zodanig dat het onderpaneel tenminste 85 cm boven de vloer is.
Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
Raak de ovendeur, de behuizing, het achterpaneel, de ovenruimte, de ventilatie-openingen, toebehoren, bakjes, schalen en dergelijke niet aan tijdens de convectiekookstand, grillen of kombinatie-koken aan. Deze onderdelen worden namelijk heet. Kontroleer dat deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens het reinigen.

Let op kleine kinderen

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is.
Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
Voorkomen van barsten van de draaitafel:

(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
(b) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
(c) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.

Gebruik geen plastik bakjes voor koken met de magnetron als de oven nog heet is door eerder gebruik van de CONVECTIE, KOMBINATIE of GRILLEN funktie. Plastik bakjes kunnen dan nl. gaan smelten tijdens bovenstaande funkties tenzij de fabrikant vermeldt dat de bakjes wel geschikt zijn.
Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastik en alle stickers met reklames, enz. van de ovendeur.
2) Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.
3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.

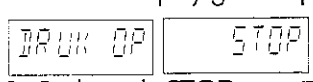
INFORMATIEFUNKTIE

ALGEMEEN

De magnetron beschikt over een 'informatie display systeem' dat u stapje voor stapje bij elke funktie begeleidt. Die informatie wordt in door U gewenste taal vertrekt. Zie pagina 63.

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

1. Steek de stekker in het stopkontakt.
* De ovendisplay geeft knipperend aan.



2. Druk op de **STOP**-toets, verschijnt.
3. Stel de klok als volgt in.

Gebruik van de STOP-toets: STOP

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Om een programma tijdens het koken te stoppen, dient u de toets tweemaal in te drukken.

KOKEN MET DE MAGNETRON

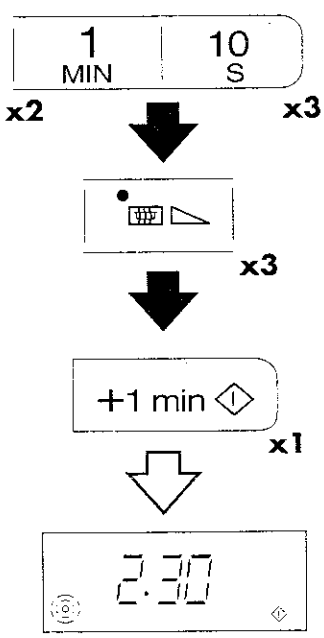
Er zijn voor uw oven 6 voorkeuzevermogenniveau's .

NIVEAU'S	MICROGOLF-LEISTUNG	WATT	DISPLAY
HOOG	100%	900	100%
M.HOOG	70%	630	70%
MIDDEL	50%	450	50%
M.LAAG	30%	270	30%
LAAG	10%	90	10%
PAUZE	0%	0	0%

HANDBEDIENING

Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan.

Voorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 sekonden bij 50%.



Voer de gewenste kooktijd in (2 minuten en 30 sekonden).

Stel het gewenste vermogenniveau 50% in.

Start het koken.

Kontroleer de display.

OPMERKING:

1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de **MINUUT PLUS/START**-toets aangeraakt wordt.
2. Druk zo vaak als nodig nogmaals op de **VERMOGENINSTEL**-toets totdat het gewenste vermogen wordt getoond indien u het gewenste vermogen heeft gemist.

Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

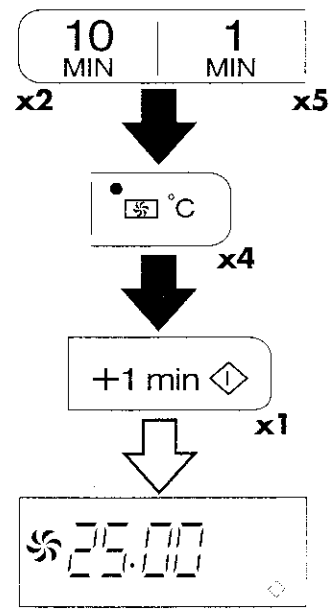
100% wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen is ingesteld.

KOKEN VAN CONVECTIE

U kunt de oven programmeren voor het koken met één van de tien verschillende convectietemperaturen (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C en 40°).

De temperatuur wordt als bij het **KOKEN MET DE MAGNETRON** ingesteld door op de **CONVECTIE**-toets te drukken totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt.

Voorbeeld:
25 minuten koken op 200°C.



Voer de gewenste kooktijd in (25 min.).

Kies de gewenste temperatuur (200°C).

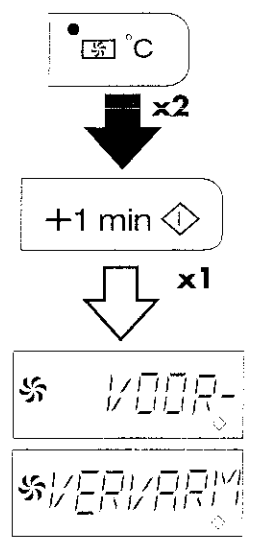
Start.

Kontroleer het display.

OPMERKING:
Geprogrammeerde temperatuur
Druk op de **CONVECTIE**-toets wanneer u de geprogrammeerde temperatuur wenst te kontroleren nadat het convectiekoken reeds is gestart. De geprogrammeerde temperatuur wordt op het display getoond zolang als u op de toets drukt.

VOORVERWARMEN
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. De oven kan echter wel worden voorverwarmd indien u dit om bepaalde redenen wenst.

Voorbeeld:
Voorverwarmen tot 230°C.



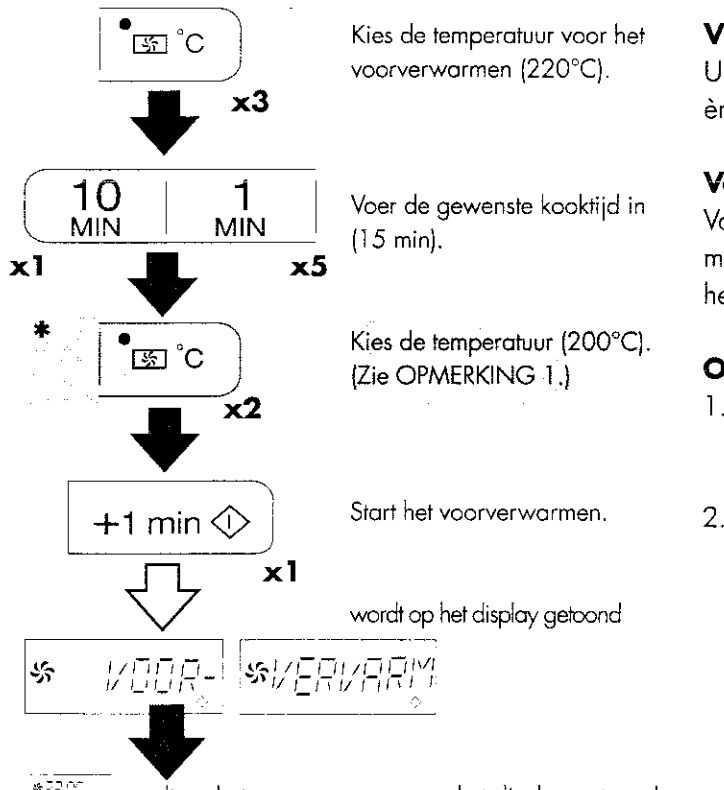
Stel de voorverwarmtemperatuur in (230°C).

Start het voorverwarmen.

Kontroleer het display.

OPMERKINGEN:
1. U hoort vier keer een pieptoon indien de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. Deze temperatuur wordt vervolgens automatisch tot 30 minuten aangehouden.
2. De gewenste temperatuur kan worden ingesteld door herhaaldelijk op de **CONVECTIE**-toets te drukken totdat de temperatuur op het display wordt getoond.
3. Huidige temperatuur
   Wanneer u de huidige temperatuur van de oven wilt kontroleren nadat het voorverwarmen is gestart, drukt u eenvoudigweg op de **CONVECTIE**-toets . De huidige temperatuur wordt op het display getoond zolang als u op de **CONVECTIE**-toets drukt. Indien de oventemperatuur nu lager dan 40°C is, wordt LOE op het display getoond.

KOKEN VAN CONVECTIE



Kies de temperatuur voor het voorverwarmen (220°C).

Voer de gewenste kooktijd in (15 min).

Kies de temperatuur (200°C). (Zie OPMERKING 1.)

Start het voorverwarmen.

VOORVERWARMEN EN KOKEN

U kunt de oven programmeren voor voorverwarmen èn koken.

Voorbeeld:

Voorverwarmen tot 220°C en vervolgens koekjes 15 minuten op 200°C bakken. Plaats het voedsel pas na het voorverwarmen in de oven.

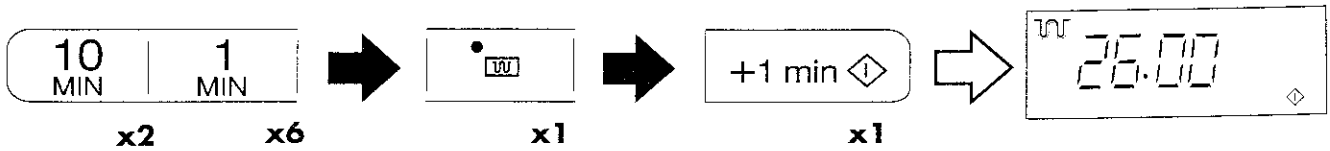
OPMERKINGEN:

1. U hoeft stap * niet uit te voeren indien de temperatuur voor het voorverwarmen en koken hetzelfde is.
2. U hoort vier keer een pieptoon indien de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. Deze temperatuur wordt vervolgens automatisch tot 30 minuten aangehouden.

KOKEN MET DE GRILL

Voorbeeld:

800 gram biefstuk 26 minuten met de GRILL funktie koken. Draai de biefstek na 2/3e van de kooktijd.



Voer de gewenste kooktijd in (26 min.)

Kies de grillfunktie.

Start het grillen.

Kontroleer de display.

OPMERKING:

Er komt wat rook en een geur van het grillverwarmingselement wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Alvorens voedsel voor het eerst te grillen, verdient het aanbeveling de grillfunktie van de oven ca. 10 minuten te gebruiken zonder voedsel in de oven.

KOMBINATIE-KOKEN

Er zijn twee verschillende kombinatiekookfunkties; de kombinatie van koken met de magnetron en convectiekoken, en de kombinatie magnetron en grillen. De totale kooktijd bij kombinatiekoken is over het algemeen korter dan bij het "gescheiden" koken.

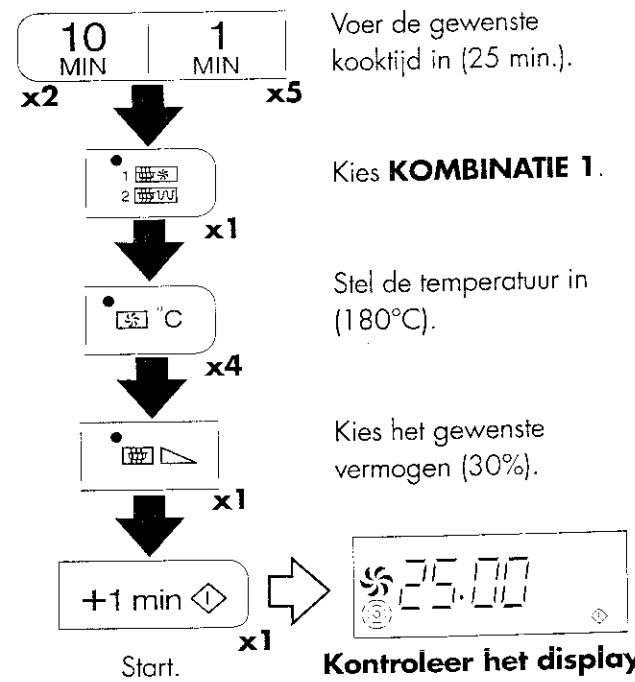
* Druk voor het instellen van het vermogenniveau op de **VERMOGENNIVEAU**-toets.
U kunt een vermogen tot maximaal 70% instellen.

** Druk voor het instellen van de oventemperatuur op de **CONVECTIE**-toets.

	VERMOGEN-NIVEAU	OVEN TEMPERATUUR	GRILL
1 2	10%*	250°C**	UIT
	MAGNETRON / CONVECTIE		
1 2	10%*	UIT	AAN
	MAGNETRON / GRILL		

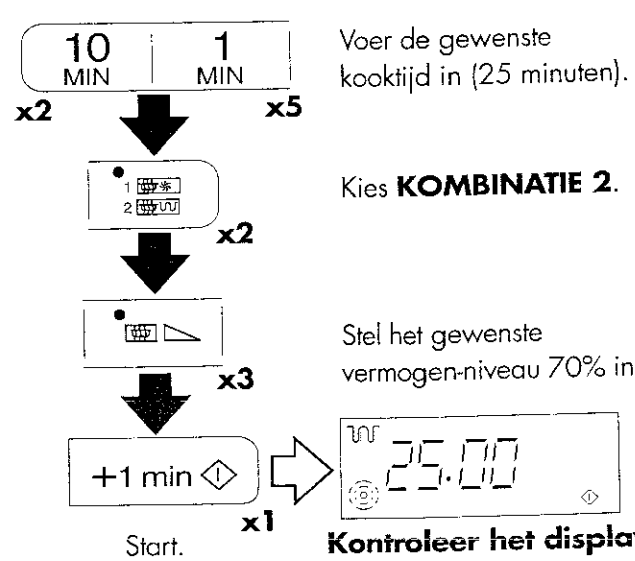
Voorbeeld:
Een cake 25 minuten met **KOMBINATIE** 1 koken, op een temperatuur van 180°C, en met een vermogen van 30%.

OPMERKINGEN:
Druk op de **CONVECTIE**-toets wanneer u de geprogrammeerde temperatuur wenst te kontroleren nadat het koken met kombinatie 1 reeds is gestart. De geprogrammeerde temperatuur wordt op het display getoond zolang als u op de **CONVECTIE**-toets drukt.



Voorbeeld:
Kippeboutjes 25 minuten met **KOMBINATIE** 2 koken, met een vermogen van 70%.

OPMERKING:
Met **KOMBINATIEKOKEN**, mag u niet tegelijk beide roosters gebruiken.

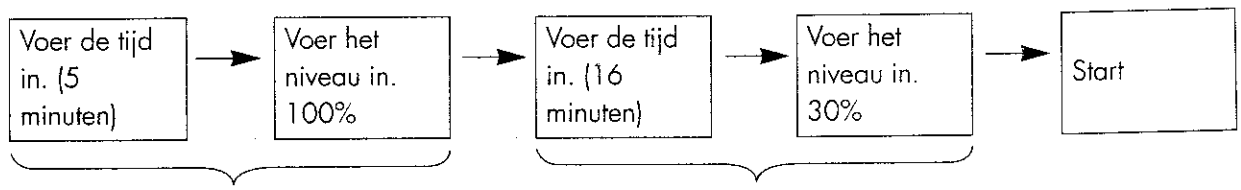


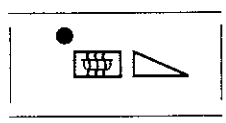
KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S

U kunt maximaal drie verschillende niveau's met een bepaalde kooktijd voor het bereiden van een gerecht instellen.

Voorbeeld:

Rijst eerst 5 minuten op 100% en vervolgens 16 minuten op 30% koken.





VERMOGENINSTEL-toets

OPMERKINGEN:

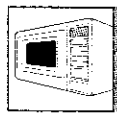
1. U hoeft niet op de **VERMOGENINSTEL**-toets te drukken indien u 100% als laatste fase wenst in te stellen.
2. Als u tijdens het programmeren van een reeks stappen Kombinatie, Grillen of Convectiekoken invoert, is de reeks tot 3 stappen beperkt.
3. Als u tijdens het programmeren van een reeks stappen twee items van Kombinatie, Grillen of Convectiekoken invoert, is de reeks tot 2 stappen beperkt.

AUTOMATISCHE BEDIENING

Met de AUTOMATISCHE BEDIENINGSFUNKTIE wordt de juiste kookfunktie en de kooktijd automatisch ingesteld. U heeft de keus uit 1 **SNACK** & 1 **PIZZA** menu, 2 **AARDAPPEL** menu's en 6 **ONMIDDELLIJKE AKTIE** menu's.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische funktie:

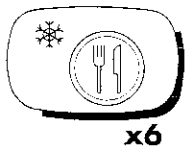
1. Invoeren van gewicht of hoeveelheid:
   - Het gewicht of de hoeveelheid voedsel kan met de **AUTOMATISCHE BEDIENINGSTOETSEN** worden ingevoerd. Het aantel vereiste drukken op de toets verschilt afhankelijk van het gewicht of de hoeveelheid voedsel die u wenst te koken. Aanwijzingen voor het invoeren van het gewicht of de hoeveelheid voedsel vindt u in de kooktabel.
   - Voer alleen het gewicht van het voedsel in en niet het gewicht van het voedsel èn de schaal of dergelijke.
   - Gebruik de handmatige funktie indien het gewicht of de hoeveelheid meer of minder is dan in de kooktabel aangegeven.
2. Kooktijden: De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde vereiste tijden voor het bereiden. Druk op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) toets indien u de voorgeprogrammeerde kooktijden voor automatische bediening wenst te veranderen. Zie blz 61 voor details.
   Volg voor een optimaal resultaat de aanwijzingen in de tabel goed op.
3. Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven bedienen, kunt u de **AUTOMATISCHE BEDIENINGSTOETSEN** alleen binnen 1 minuut berekend vanaf de voorgaande bediening gebruiken.
4. De temperatuur van het bereide voedsel verschillt afhankelijk van de "basistemperatuur" van het voedsel voordat u het in de oven plaatste. Kontroleer na het koken of het voedsel gaar is. U kunt indien nodig de kooktijd verlengen en een ander vermogenniveau gebruiken.

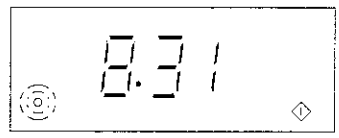


SNACK-TOETSEN

Met de **SNACK**-toetsen kunt u gemakkelijk en snel (diepvries) gratin en (diepvries) pizza bereiden.

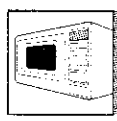
Voorbeeld: 400 gram kant-en-klare diepvries-gratin koken.





Kies het **SNACK** menu en voer het gewicht in. '0,4 kg' verschijnt op het display.

De oven start na 2 sekonden. **Kontroleer het display.**



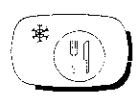
SNACK-TABEL

Menu-nummer 1
Pizza (diepvries)

Voedsel en hoeveelheid: 0,2 - 0,4 kg
Benodigdheden: Hoog rooster
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: -18°C

Handeling
- Haal de diepvries-pizza uit de verpakking.
- Plaats op het hoge rooster.

Menu-nummer 2
Kant-en-klare diepvriesmaaltijden



Voedsel en hoeveelheid: 0,4 - 0,8 kg
Benodigdheden: Casserole & magnetronplastic of deksel
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: -18°C
Aanbevolen menu's: Roerbare gerechten, bijv. Tortellini, Chinese gerechten

Handeling
- Voeg indien door de fabrikant aanbevolen, wat vocht toe.
- Bedek met magnetronplastic of deksel.
- Kook zonder afdekking indien de fabrikant dat aanbeveelt.
- Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u het voedsel doorroeren en daarna weer afdekken.
- Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.

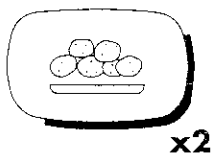
* Indien de fabrikant van het gerecht aanbeveelt vocht toe te voegen, is het niet nodig om het gewicht van het voedsel plus het vocht te wanneer u de SNACK funktie gebruikt.

* Indien het voedsel in een folie-container is verpakt, moet u het eerst in een voor magnetrongebruik geschikte schaal plaatsen.

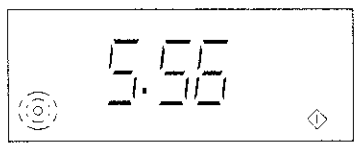
AARDAPPELTOETSEN

De **AARDAPPEL** toetsen worden gebruikt voor het snel en gemakkelijk koken van aardappelen met of zonder schil of patat. Voor het invoeren van gewicht drukt u éénmaal op de **AARDAPPEL**-toetsen voor 100 gram.

Voorbeeld: 200 gram aardappelen koken.



Kies het **AARDAPPEL-MENU** en voer het gewicht in. 0,2kg wordt op het display getoond.



De oven start na 2 sekonden. **Kontroleer het display.**

AARDAPPELMENUTABEL

Menu-nummer 1
Gekookte aardappelen
Aardappelen in de schil

Voedsel en hoeveelheid:	0,1 - 0,8kg, Totale gewicht
Benodigdheden:	Schaal + Deksel
Eenheid per druk op de toets:	100g
Basistemperatuur van voedsel:	20°C

Gekookte aardappelen

- Schil de aardappelen en snij indien nodig in gelijke stukken. Leg in een schaal.
- Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe.
- Plaats de deksel op de schaal.
- Na de pieptoon roeren en weer afdekken.
- Na het koken, de aardappelen ca.1-2 min laten staan.

Aardappelen in de schil

- Gebruik aardappelen die ongeveer even groot zijn en was ze.
- Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe.
- Plaats de deksel op de schaal.
- Na de pieptoon roeren en weer afdekken.
- Na het koken, de aardappelen ca.1-2 min laten staan.

Menu-nummer 2
Patates frites

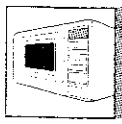
Voedsel en hoeveelheid:	0,2 - 0,4kg,
Benodigdheden:	Porseleinen schaal & Hoog rooster
Eenheid per druk op de toets:	100g
Basistemperatuur van voedsel:	18°C

- Haal de diepvries patat bereid voor conventionele ovens, uit de verpakking en leg in een porseleinen schaal.
- Plaats de schaal op het hoge rooster in de oven.
- Na de pieptoon draaien.
- Na het bakken, van de schaal halen en op een bord leggen. (De patat kan direkt worden geserveerd).
- Voeg indien gewenst zout toe.

OPMERKING:

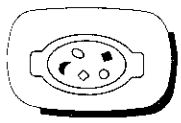
- De schaal wordt zeer heet tijdens het bakken. Gebruik ovenhandschoenen of dergelijk om de pan uit de oven te halen.
- Druk bij gebruik van dunne patat op de **MINDER** (▼) toets voordat u op de **AARDAPPEL**-toets drukt.

NEDERLANDS

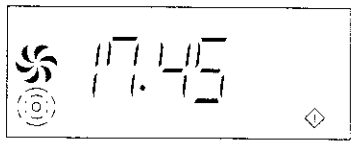


ONMIDDELLIJKE AKTIE

Met de **ONMIDDELLIJKE AKTIE** funktie worden de juiste kookfunktie en de kooktijd berekend.
Voorbeeld: Koken van 1.0 kg gratin.

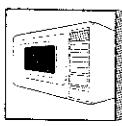


x2



Kies het onmiddellijke aktie menu en voer het gewicht in. 1,0 kg wordt vervolgens getoond.

De oven start na 2 sekonden.
Kontroleer het display.



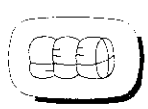
SCHEMA VOOR ONMIDDELLIJKE AKTIE

Menu-nummer 1
Gegrilde kip

Voedsel en hoeveelheid: 0,9 - 2,0 kg
Benodigdheden: Laag rooster
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: 5°C
Aanbevolen menu's: Gegrilde kip
Ingrediënten voor 1 kg kip: 1/2 theelepel zout en peper
1 theelepel zoete paprikapoeder
2 eetlepels olie

Handeling
- Meng alle ingrediënten en verdeel over de kip.
- Plaats de kip met borststuk onder op het lage rooster.
- Draai de kip na de pieptoon.
- Na het koken, ca. 3 minuten laten staan.

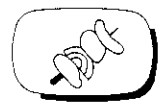
Menu-nummer 2
Geroosterd varkensvlees



Voedsel en hoeveelheid: 0,6 - 2,0kg
Benodigdheden: Laag rooster
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: 5°C
Aanbevolen menu's: Gebraden varkensrollade
Ingrediënten voor 1 kg geroosterd mager varkensvlees: 1 theelepel zout
1 eetlepel zoete paprikapoeder
2 eetlepels olie
1/2 theelepel zout en peper
1 teen uitgeperste knoflook

Handeling
- Gebruik mager varkensvlees.
- Meng alle ingrediënten en verdeel over het varkensvlees.
- Draai het vlees na de pieptoon.
- Na het koken, ca.10 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.

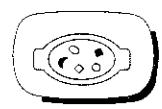
Menu-nummer 3
Gegrilde vleespennen



Voedsel en hoeveelheid: 0,2 - 0,8 kg
Benodigdheden: Hoog rooster
Eenheid per druk op de toets: 100 g
Basistemperatuur van voedsel: 5°C
Aanbevolen menu's: Pennen met verschillende vleessoorten

Handeling
- Bereid de vleespennen zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek.
- Plaats de pennen op het hoge rooster.
- Draai de pennen na de pieptoon.

Menu-nummer 4
Gegratineerd voedsel



Voedsel en hoeveelheid: 0,5 - 1,5 kg.
Benodigdheden: Ronde gratinschaal & laag rooster
Eenheid per druk op de toets: 100 g,
Basistemperatuur van voedsel: 20°C
Aanbevolen menu's: Broccoli of aardappel-gratin met champignons.

Handeling
- Bereid de gratin zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek.
- Na het koken, ca. 5-10 min met aluminiumfolie afgedekt laten staan.

Menu-nummer 5
Cake

Voedsel en hoeveelheid: 0,5 - 1,5 kg
Benodigdheden: Bakvorm & Laag rooster
Eenheid per druk op de toets: 100 g
Basistemperatuur van voedsel: 20°C
Aanbevolen menu's: Gugelhupf Worteleaart

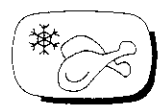
Handeling
- Bereid de cake zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek.
- Na het bakken ca.10 min. laten staan.

Menu-nummer 6
Ontdooi Automaat: Gevolgete

Voedsel en hoeveelheid: 0,9 - 2,0 kg
Benodigdheden: (Zie de **OPMERKING** hieronder).
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: -18°C

Handeling
- Leg een klein bord omgekeerd op de draaitafel en leg het gevogelte erop.
- Draai na de pieptoon.
- Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort.
- Hierna ca. 30-90 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan, totdat voedsel geheel is ontdooit .

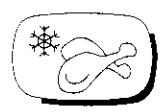
Menu number 6
Ontdooi Automaat:
Kippeboutjes



Voedsel en hoeveelheid: 0,2 - 1,0kg
Benodigdheden: (Zie de **OPMERKING** hieronder)
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: -18°C

Handeling
- Leg de kippeboutjes op een bord.
- Draai na de pieptoon en orden de stukken.
- Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort.
- Hierna ca. 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan, totdat voedsel geheel is ontdooit .

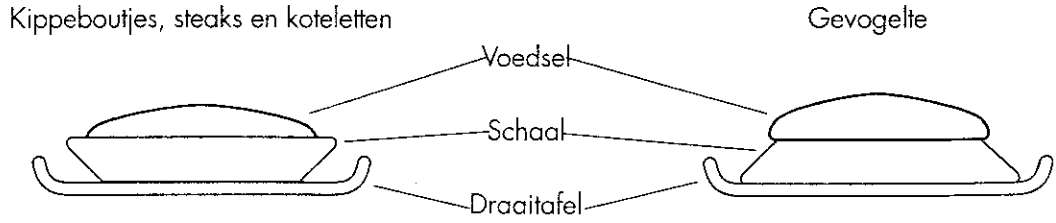
Menu number 6,
Ontdooi Automaat
Steaks, Koteletten

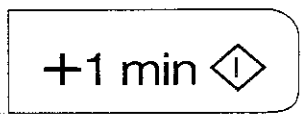


Voedsel en hoeveelheid: 0,2 - 1,0 kg (ca. 1.5 - 2cm dik)
Benodigdheden: (Zie de **OPMERKING** hieronder)
Eenheid per druk op de toets: 100g
Basistemperatuur van voedsel: -18°C

Handeling
- Plaats het vlees in een cirkel met de dunne kanten naar het midden gericht op een bord. Probeer de stukken vlees gescheiden van elkaar te houden.
- Draai na de pieptoon en orden de stukken.
- Nogmaals draaien wanneer u weer een piptoon hoort.
- Hierna ca. 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan, totdat het voedsel geheel is ontdooit .

OPMERKINGEN: Ontdooi automaat
1. Kippeboutjes, steaks en koteletten in één laag leggen.
2. Na het draaien, de ontdooide gedeelten met smalle strookjes aluminiumfolie bedekken.
3. Gevogelte en vlees dienen na het ontdooien onmiddellijk te worden bereid.
4. Plaats het voedsel zoals afgebeeld in de oven.





MINUUT-PLUS/START-toets

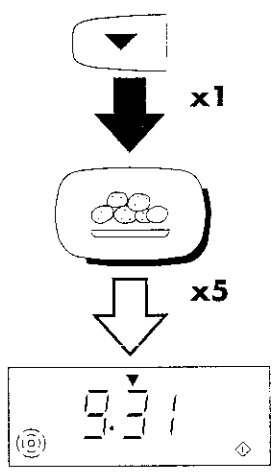
MINUUT-PLUS/START-TOETS

Met de MINUUT-PLUS/START-toets kunt u de volgende twee funkties uitvoeren.

1. **Direkte start.**
   U kunt direkt op het 100% vermogenniveau met stappen van 1 minuut koken door op de **MINUUT-PLUS/START**-toets te drukken.

OPMERKING:
Om te voorkomen dat kinderen de oven misbruiken, kan de **MINUUT-PLUS/START** toets slechts binnen 1 minuut na de voorgaande handeling worden gebruikt.

2. **Verlengen van de kooktijd.**
   U kunt tijdens het koken de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door op deze toets te drukken.



Kies het gewenste resultaat (korter gekookt).

Kies het aardappelmenu en voer het gewicht in. 0,5kg wordt op de display getoond.

De oven start na 2 sekonden.
Kontroleer het display.

MEER (▲)MINDER (▼) Toetsen
Met de **MINDER** en **MEER** toetsen kan de reeds ingestelde tijd voor het automatisch koken worden veranderd, of kan de kooktijd tijdens het koken gemakkelijk worken verlengd of verkort.

1) Veranderen van de ingestelde tijd

Voorbeeld:
Kook 0,5kg aardappelen in de schil met de **AARDAPPEL** toets met verkorte kooktijd.

OPMERKINGEN:
Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER** toets te annuleren.
Raak de **MINDER** toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.
Raak de **MEER** toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

2) Veranderen van de kooktijd tijdens het koken

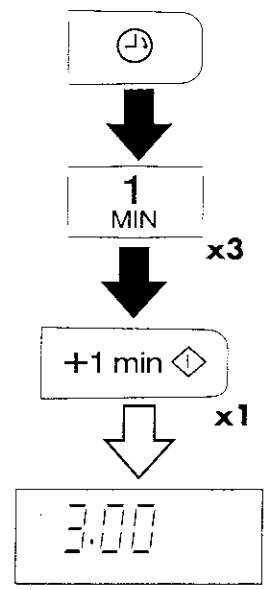
Door iedere druk op de **MEER** of **MINDER** toets wordt de kooktijd respektievelijk 1 minuut langer of korter.

KOOKWEKKER

U kunt deze toets tevens als timer voor andere dingen gebruiken.
Voorbeeld:
Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.

OPMERKING:

U kunt iedere tijd tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden invoeren.



Kies de **KOOKWEKKER** functie.

Voer de gewenste tijd in (3 minuten).

Start de **TIMER**.

Kontroleer de display.

PAUZE

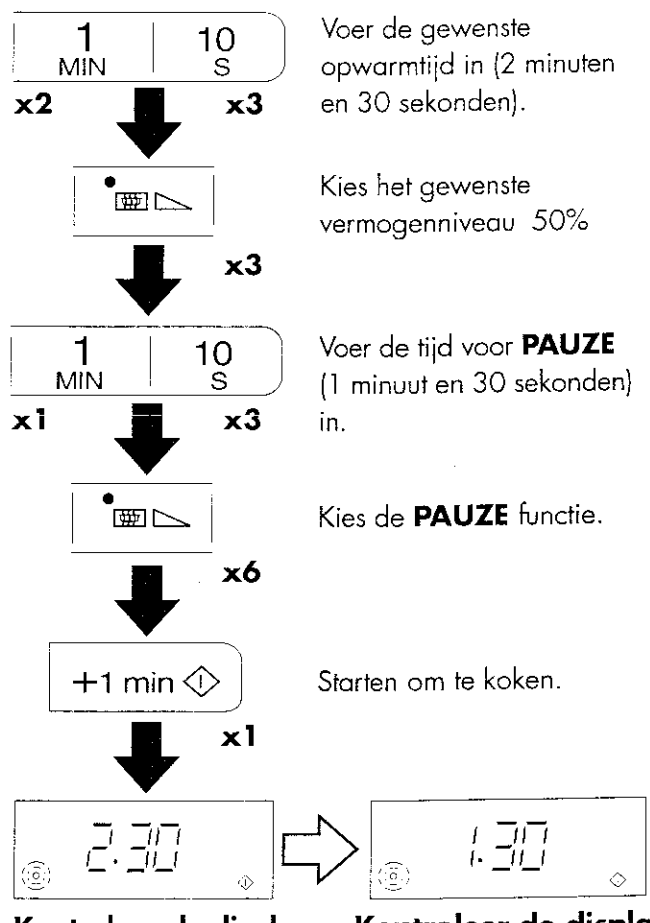
Naast vijf vermogenniveau's is er ook een **PAUZE** stand zodat u voedsel kunt laten staan aan het einde van de kookperiode of tijdens het koken. Er wordt geen mikrogolfenergie afgegeven (0%) tijdens de aanhoudtijd.

Voorbeeld:

Laten we aannemen dat u voedsel voor 2 minuten en 30 sekonden wilt koken bij het 50% vermogenniveau als 1ste programma en daarna het voedsel wilt laten staan voor 1 minuut en 30 sekonden bij 0% als 2de programma.

OPMERKINGEN:

U kunt **PAUZE** tot 99 minuten en 90 sekonden instellen.



Voer de gewenste opwarmtijd in (2 minuten en 30 sekonden).

Kies het gewenste vermogenniveau 50%

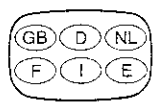
Voer de tijd voor **PAUZE** (1 minuut en 30 sekonden) in.

Kies de **PAUZE** functie.

Starten om te koken.

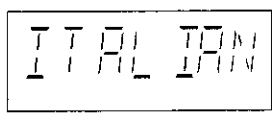
Kontroleer de display. **Kontroleer de display.**

TAAL-toets



Kies de gewenste taal.

Start de programmering.



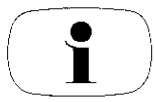
Controleer de display.

De magnetron is geprogrammeerd voor het Engels. Indien u een andere taal wenst, druk op de **TAAL**-toets tot de gewenste taal wordt weergegeven. Druk vervolgens de **START**-toets in.

Vorbeeld:
U kiest het Italiaans.

Druk op de **TAAL**-toets in	**TAAL**
1 keer	ENGLISH
2 keer	DEUTSCH
3 keer	NEDERLANDS
4 keer	FRANCAI
5 keer	ITALIAN
6 keer	ESPANOL

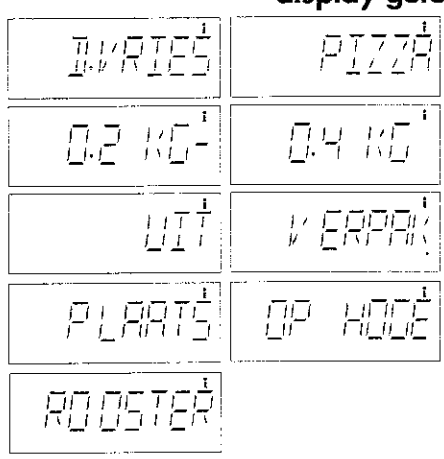
INFORMATIEFUNKTIE



Kies de informatiefunktie.

Druk op de gewenste toets.

Controleer de display. Informatie wordt op het display getoond.



INFORMATIE-toets
Elke toets is voorzien van een informatie-toets om het gebruik van de magnetron te vergemakkelijken. Indien u informatie wenst, druk op de **INFO**-toets alvorens op de gewenste funktie-toets te drukken.

Voorbeeld:
U wenst informatie over het koken van pizza (diepvries).

OPMERKING:
1. De informatie zal twee keer worden herhaald, vervolgens geeft de display tijd en dag aan.
2. Om de weergave van informatie te stoppen, druk op de **STOP**-toets.

NEDERLANDS

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP: GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven: De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel: Open de deur alvorens de oven te reinigen zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedien ingspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemez. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig aftenemen totdat het schoon is.
Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven
Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun: Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Laag en hoog rooster Reinig de roosters met een zacht afwasmiddel en water en droog ze. De roosters kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur: De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding: Kontroleer of de stekker stevig in het stopkontakt zit.
   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Gaat de ovenlamp branden wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____
3. Zet een kopje met 150ml water in de oven en sluit de deur stevig. De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuuten 100% in. Start de oven.
   Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
   Gaat de draaitafel draaien? JA _____ NEE _____
   OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.
   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)
   Hoort u na 1 minuut de pieptoon en dooft de kookindikator? JA _____ NEE _____
   Is het kopje met 150ml water warm na afloop van de bovenstaande procedure? JA _____ NEE _____
4. Neem het kopje uit de oven. Programmer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.
   Is de binnenkant van de oven na 3 minuten heet? JA _____ NEE _____
5. Programmer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN.
   Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood? JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhousdswerkplaats en geef het resultaat van uw kontroles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

(I) DATI TECNICI

Tensione di linea:		230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:		16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	1.55 kW
	Griglia	2.55kW
	Convezione	1.30kW
	Abbinata Microonde/Griglia	2.75kW
	Abbinata Microonde/Convezione	2.85kW
Potenza erogata:	Microonde	900kW (IEC 705)
	Griglia	1.2kW
	Convezione	1.3kW
Frequenza microonde:		2450 MHz
Dimensioni esterne (LxAxP):		520 mm x 305 mm x 478 mm
Dimensioni cavità (LxAxP):		342 mm x 195 mm x 357 mm
Capacità forno (LxAxP):		24 litri
Piatto rotante:		ø 325 mm
Peso:		23 kg circa
Lampada forno:		25W/230V

QUESTO APPARECCHIO È CONFORME AI REQUISITI DELLE DIRETTIVE 89/336/EEC E 73/23/EEC COME EMENDATA DALLA DIRETTIVA 93/68/EEC.

(E) ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:		230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/Interruptor:		Mínimo 16A
Energía eléctrica de CA:	Microondas	1.55 kW
	Parrilla	2.55kW
	Convección	1.30kW
	Doble Microondas/Parrilla	2.75kW
	Doble Microondas/Convección	2.85kW
Potencia de salida:	Microondas	900kW (IEC 705)
	Parrilla	1.2kW
	Convección	1.3kW
Frecuencia de microondas:		2450 MHz
Dimensiones exteriores:		520 mm(An.) x 305 mm(Al.) x 478 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:		342 mm(An.) x 195 mm(Al.) x 357 mm(Prof.)
Capacidad del horno:		24 litros
Plato giratorio:		ø325 mm
Peso:		23 kg aproximadamente
Lámpara del horno:		25W/230V

ESTE APARATO SATISFACE LAS EXIGENCIAS DE LAS DIRECTIVAS 89/336/CEE Y 73/23/CEE MODIFICADAS POR MEDIO DE LA 93/68/CEE.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH
Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
GERMANY

SHARP

TINS-A534WRRO-H51

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido